

Pieczyno Cebulowe



CRÉDIN

Pieczywo Cebulowe

Produkt: Koncentrat do wypieku pieczywa CEBULOWEGO.

Dawka: 1:1 w stosunku do wagi mąki.

**Propozycja
receptury:**

Chleb cebulowy/Bułki cebulowe

Mąka pszenna	1000 g
Koncentrat CEBULOWY	1000 g
Drożdże (świeże)	80 g
Woda	ok. 1100g

Czas miesienia: 2 min. na wolnych obrotach
3 min. na szybkich obrotach

Temp. ciasta: 27°C

Czas leżakowania: 2x15 min.

Naważka: Chleb 550 g
Bułki 1600 g/30 bułek

Czas garowania: +/- 55 min.

Temp. pieczenia: piec obrotowy 250 - 220°C
piec wsadowy 225 - 210°C

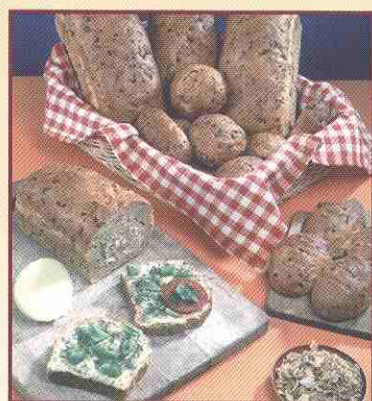
Czas pieczenia: Chleb +/- 30 min.
Bułki +/- 15 min.

Składniki: Mąka pszenna, cebula suszona, gluten pszenny, sól, mąka sojowa emulgator E 472 e, amylaza, kwas askorbinowy.

Opakowanie: 25 kg wielowarstwowe worki papierowe powlekane polietylenem.

**Trwałość
mieszanki:**

Minimum 6 miesięcy, przy przechowywaniu w suchym i chłodnym miejscu w zamkniętym opakowaniu.



CRE DIN

CRE DIN POLSKA Sp. z o.o.
ul. Czysza 6
PL 55-050 Sobótka
e-mail: credin.sobotka@credin.com.pl
dz.handlowy@credin.com.pl

tel. +48 71 31 62 124
fax +48 71 31 62 885

www.credin.pl